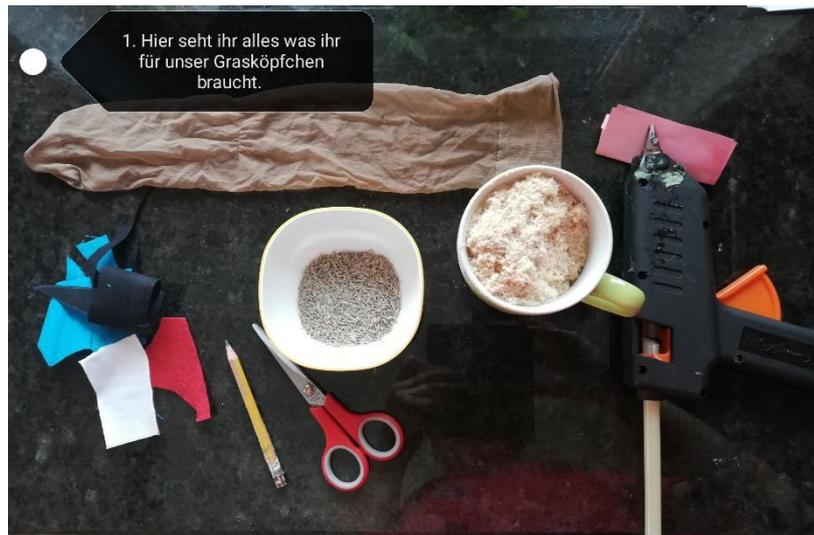


Grasköpfchen von Sylvia S.

Benötigtes Material:

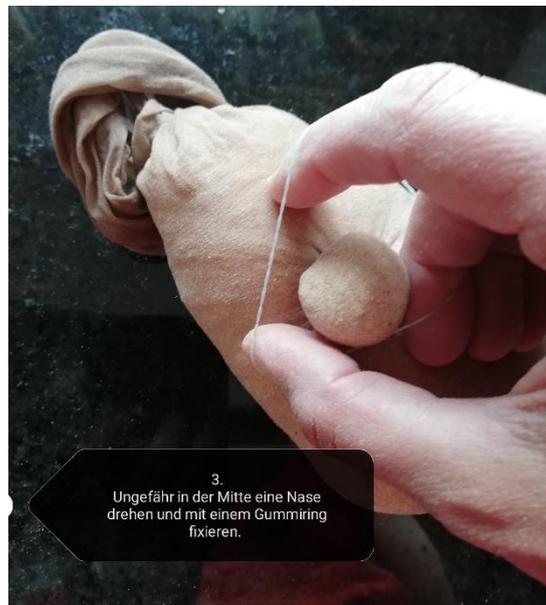
- Strumpf
- Sägemehl
- Grassamen
- Schere
- Bleistift
- Heißklebepistole
- Stoffreste



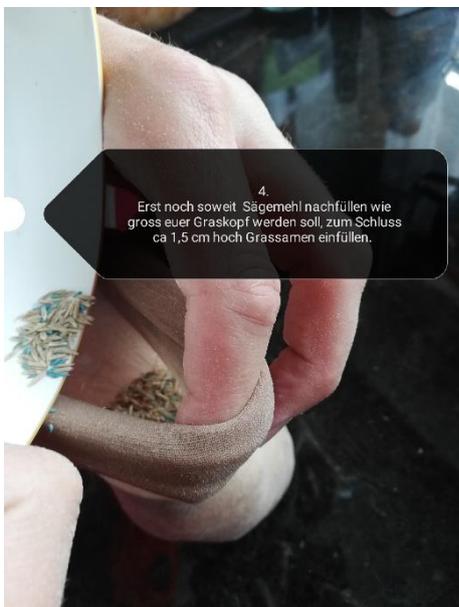
1. Hier seht ihr alles was ihr für unser Grasköpfchen braucht.



2. Das Sägemehl in eine Tasse füllen und den Strumpf darüberstülpen, dann die Tasse wenden, dass es in den Strumpf fällt. Ihr könnt auch einen Marmeladentrichter verwenden.



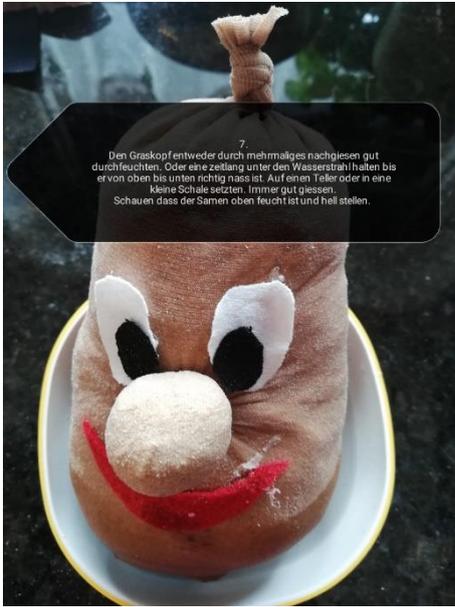
3. Ungefähr in der Mitte eine Nase drehen und mit einem Gummiring fixieren.



4. Erst noch soweit Sägemehl nachfüllen wie gross euer Graskopf werden soll, zum Schluss ca 1,5 cm hoch Grassamen einfüllen.



5. Oben zum Abschluss einen Knopf machen.



Stressball von Tanja G.

Benötigtes Material:

- Jausensacker'l
- 2 Luftballons
- Mehl
- Stift



Das Mehl in Sacker'l hineinfüllen
Luft hinausdrücken und einen
Knoten machen.

Danach das Sacker'l mit dem Mehl,
vorsichtig in einen Luftballon stopfen
und ebenso einen Knoten machen.



Bei dem zweiten Luftballon die Engstelle
abschneiden und über den mit Mehl
befüllten Luftballon stülpen.



Man kann auch verschiedene Gesichter drauf malen.

Pusteblume von Zekiye B. @ Idee von kreativ_kiga

Benötigtes Material:

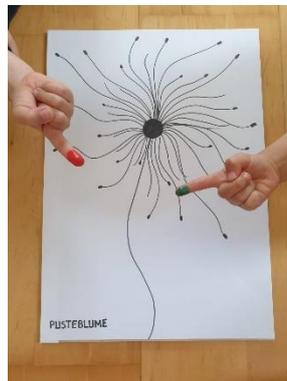
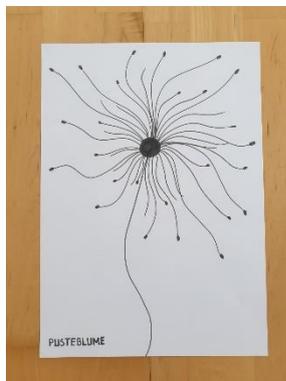
- Wasser Farben
- Pinsel
- schwarzes Stift
- Becher mit Wasser
- DIN A5 Blatt



Beschreibung:

- Vorlage Zeichnen
- Finger bemalen und Bunte abdrücke tupfen

Viel Spaß 😊



Malgeschichte:

„Heute zaubere ich nur für dich, eine Pusteblume. Ich freu mich!

- Mit einem Punkt - so fang ich an, viele Striche folgen dann.
- Denn Stängel mal ich unten dran.
- Bunte Fingerabdrücke sollen die Schirmchen sein.
- Und puste ich ganz fest hinein, fliegen alle Schirmchen fort - OH NEIN :)“

YOUTUBE VIDEOS

Was ist das? von Gerda K.

Kannst du erkennen was es ist? Schau genau und sag was du siehst!

<https://youtu.be/w2cUDYck9VU>

Mundschutz selber machen von Gerda K.

https://www.youtube.com/watch?v=mVQ36_tohg0&feature=share

Basteltipp Feuerwehr von Mandy K.

https://www.youtube.com/watch?v=VhAcg2_7580

Marienkäfer-Handabdruck von Tanja G. @ Idee von

https://www.pinterest.at/pin/690950767818170926/sent/?invite_code=6ea463213d7943e99916f69742de719a&sender=660270132777515206&sfo=1

Benötigtes Material:

- Papier
- Rote und schwarze Fingerfarbe
- Pinsel
- Eventuell Wackelaugen und Kleber

So wird es gemacht:

Die Handflächen rot und die Finger schwarz anmalen. Die ganze Hand zwei Mal auf ein Blatt Papier drücken (wie abgebildet).

Wenn der Marienkäfer getrocknet ist, können ihm mit den Fingern, mit schwarzer Farbe, Punkte gemacht werden. Dann noch die Wackelaugen aufkleben.



Marienkäfer basteln von Birgit D.

Benötigtes Material:

- Rolle (Toilettenpapier)
- Schwarzes Papier
- Rotes Tonpapier
- Schere
- Uhustic
- Wackelaugen
- Stift
- Becher



Klebt als erstes das schwarze Papier um die Rolle.



Das überstehende Papier schneidet einfach ab und schneidet davon auch Fühler und kleine Kreise (Punkte) aus.

Nehmt jetzt den Becher und den Stift, um einen Kreis zu malen. Dazu stellt den Becher auf das rote Tonpapier und fahrt mit dem Stift um den Becher. Danach schneidet ihr den Kreis aus. Den Kreis schneidet ihr dann in zwei Hälften.

Die Fühler klebt ihr an einem Ende der Rolle und die kl. Kreise (Punkte) auf die Hälften des roten Kreises. Danach klebt ihr die roten Teile auf die Rolle und zum Schluss die Wackelaugen.



FINGERSPIEL

Käfermann

Kommt ein kleiner Käfermann,
hat ein braunes Röcklein an.
Krabbelt flink den Baum hinauf,
setzt sich auf ein Blättlein drauf.
Schaaaauukelt hiin
Und schaaaauukelt heeer,
ist ganz froh und munter,
Plumps – fällt der Käfer runter.



Beschreibung: Einen Arm am Ellenbogen aufstellen (=Baum), an dem die Finger der anderen Hand hinaufklettern. Finger (Käfer) setzen sich oben auf die Hand drauf. Hand schaukelt mit Käfer hin und her und fällt dann runter.

LIED

Sonnenkäferpapa

Der Sonnenkäferpapa Überliefert

Erst kommt der Son - nen - kä - fer - pa -
pa; dann kommt die Son - nen - kä - fer - ma -
mal Und hin - ter - drein, ganz klit - ze - klein, die
Son - nen - kä - fer - kin - der - lein und hin - ter - drein, ganz
klit - ze - klein, die Son - nen - kä - fer - kin - der - lein.

Sie haben rote Röckchen an,
mit kleinen schwarzen Pünktchen dran.
Sie machen ihren Sonntagsgang
auf uns'rer Fensterbank entlang.

@ Buch: „10 kleine Krabbelfinger“

Spielidee:

Daumen und Zeigefinger der rechten Hand sind „Sonnenkäferpapa“ und „Sonnenkäfermama“. Die Finger der linken Hand sind die Sonnenkäferkinderlein. Die Finger über Tisch, Stuhl oder Boden laufen lassen.

REZEPTIDEEN

Dinkel-Roggenbrot von Isolde A.

Benötigte Zutaten:

- 1 ½ kg Dinkelmehl
- ½ kg Roggenmehl
- 1 Liter Buttermilch
- ½ Liter Wasser
- 1 ½ Pkg. Backpulver
- Koriander
- Salz
- Sonnenblumenkerne
- Kümmel

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig für 4 Stunden rasten lassen. Anschließend den Teig durchkneten und mit Hilfe von Mehl in Teigwecken formen. Teig auf Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

10 Minuten bei 230° backen und anschließend 45 Minuten bei 180° weiterbacken. (Ca. 15 Minuten länger, je nachdem wie das Brot aussieht. Dann ausschalten und noch im warmen Rohr lassen.

Aufstrich von Isolde A.

Benötigte Zutaten:

- 2 Philadelphia
- 15 dag würzigen Schinken
- 1-2 Jungzwiebel geringelt
- Salz
- Pfeffer

Schinken und Zwiebel klein schneiden. Alle Zutaten zusammenmischen und zum Beispiel auf einer Scheibe vom Dinkel-Roggenbrot schmecken lassen.

Tipp: Für die Kinder ganz toll, wenn man etwas Lebensmittelfarbe in den Aufstrich gibt. 😊

Nussschnecken mit Blätterteig von Tanja G.

Benötigte Zutaten:

Für den Teig

- 1 Blätterteig
- 150g gemahlen Nüsse
- 300ml Milch
- 1 TL Honig
- 1 Msp. Zimt
- 50g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei



Glasur

- 6 EL Puderzucker
- 2 EL Wasser

Zubereitung Schneckenfüllung:

Die Milch in einem kleinen Topf zum Aufkochen bringen. Die Nüsse mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und zur Milch geben. Alles zu einer Masse rühren und mit Honig verfeinern.

Den Blätterteig ausrollen und mit der Nussfüllung gleichmäßig bestreichen. Den Teig von der langen Seite her einrollen und mit einem Messer 2-3cm breite Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.



Die Schnecken bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Zubereitung Glasur:

Den Puderzucker mit dem Wasser zu einer Masse rühren. Den Guss auf den lauwarmen Schnecken verteilen.

